



# VIW® SMART

*SACCHAROMYCES BAYANUS*

## PRODOTTO



Lievito selezionato per uso enologico ad alta percentuale di cellule attive (minimo 10 miliardi per grammo di prodotto); ceppo classificato come *Saccharomyces cerevisiae* secondo la vecchia classificazione di Lodder del 1970.

## CARATTERISTICHE



VIW® SMART è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ideale per la produzione di vini bianchi e rosati floreali e fruttati, con fermentazioni pulite, condotte a 16-20°C. Possiede un'ottima cinetica fermentativa espressa in una gran pulizia olfattiva, tale da sostenere nel tempo, interessanti note floreali e di frutta a polpa bianca, con note perlopiù fruttate al retrofatto. VIW® SMART presenta inoltre un'ottima resistenza all'anidride solforosa.

## IMPIEGHI



VIW® SMART è un ceppo particolarmente consigliato per la produzione di vini bianchi di pronta beva, prevalentemente caratterizzati da aromi floreali e di un fresco fruttato, piuttosto persistenti. Per queste sue caratteristiche è adatto anche a vini rosati. Interessante una sua sinergia d'azione con SMARTVIN® ACTIV e V STARTER TF.

Per l'impiego di VIW® SMART attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



# VIW<sup>®</sup> SMART

*SACCHAROMYCES BAYANUS*



## MODALITÀ D'USO

Disperdere il quantitativo necessario di lievito in dieci parti di acqua tiepida (40°C) contenente 1-2% di zuccheri; dopo mezz'ora agitare e aggiungere gradatamente del mosto filtrato e solfitato in modo da non provocare brusche diminuzioni di temperatura.

Per facilitare la moltiplicazione dei lieviti il substrato non deve contenere più del 2% di zuccheri circa e deve essere accuratamente arieggiato; in questa fase si consiglia l'uso di attivanti di fermentazione complessi come V ACTIV PREMIUM®.

Il lievito reidratato e in fase di attiva fermentazione può quindi essere inglobato alla massa da fermentare. È consigliabile aggiungere gradatamente il mosto alla massa di lievito riattivato, già presente sul fondo del serbatoio di fermentazione.

Per informazioni più dettagliate sulla gestione delle sostanze nutrienti e sull'ottimizzazione dell'uso dei lieviti, consultare il nostro servizio tecnico e le procedure ufficiali.



## DOSI

10-20 g/hL per vinificazioni in bianco e rosato.



## CONFEZIONI

Poliaccoppiato sottovuoto da 500 g.



## CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato in ambiente fresco ed asciutto, in tali condizioni mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata in etichetta.

Le confezioni aperte vanno richiuse accuratamente ed utilizzate al più presto.



## PERICOLOSITÀ

In base alla legislazione europea vigente, il preparato è classificato non pericoloso.